

Qualche notizia sulla nostra azienda

Ubicata nell'appennino [Cancellara](#) (PZ), in Contrada Carpine, si sviluppa su una superficie di circa 530 ettari. Il nucleo aziendale è situato ai piedi di una collina chiamata "SERRA DEL CARPINE", a m.750 s.l.m. dove si coltivano prodotti di qualità. Nelle grotte delle masserie, che fino a pochi anni fa fungevano da stalla per le mucche, si possono notare resti di civiltà antiche. Nei boschi di querce e nelle immediate vicinanze nidificano falchi, poiane, nibbi, gruccioni, il picchio verde e il picchio rosso. Nei campi attorno si incontrano volpi, faine, donnole, ricci, istrici e lepri. Erbe medicinali e/o commestibili crescono dappertutto insieme a infinite varietà di fiori.

L'indirizzo produttivo è di tipo misto **cerealicolo-foraggero-zootecnico**
-sementiero in quanto abbiamo in carico vari bovini, alcuni dall'attitudine produttiva mista: carne e latte.
Produciamo **farro** e **grano duro della qualità antica**

Per quanto riguarda **la forza lavoro**, l'azienda è condotta in [Emilia](#) (fittare) oltre che ag
[Giusi](#)
[Mariano](#)
[Gabriella](#)
[Anita](#)

Qui c'è, comunque, sempre da fare qualcosa: raccogliere la frutta e fare marmellate, raccogliere le olive

In questi ultimi anni abbiamo deciso di trasformare tutti i nostri prodotti in azienda per poterne curare per

Le nostre farine poi, vengono trasformate anche in pasta dagli amici della "Casa del tortellino" di Anagni o

I dolci sono prodotti dalla pasticceria "Dolci capricci" del nostro paese.

Le olive vengono macinate [ate nel frantoio di Pietro Biscione](#) e trasformate in ottimo olio.

Il pane e le pizze ce le facciamo da noi nel nostro forno a legna.

Ci manca solo il vino ma per quello ricorriamo ai produttori del nostro paese e della zona.

Poiché in passato abbiamo **condizioni ambientali** è l'ultimo periodo **adattare** è preciso di far alcuni p